PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2009

Les médaillés du Concours Général Agricole

Huîtres

Date d'édition : 25/05/2009

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

- : vin issu de l'agriculture biologique

Produits divers

HUÎTRES

HUÎTRES DE LA RÉGION AQUITAINE

Huîtres creuses du Bassin d'Arcachon

GAEC du Banc d'Arguin
71 rue Armand Daney
33470 Gujan Mestras
05 56 66 05 36
05 56 66 05 36

SCEO Miguez Alain et Fils
10 route Ignac
33950 Lège Cap Ferret
05 56 60 04 22
05 56 60 85 54

EARL des Prés Salés
18 rue des Alberts
Résidence le Chenal - Apt B02
33740 Arès
05 56 60 67 53
05 56 60 12 23
eric.dauges@aliceadsl.fr

EARL les 3 B
19 rue du Capitaine
33260 La Teste
05 56 66 05 54
05 56 66 43 86
earl3b@free.fr

GAEC Duvignac Frères
63 rue du Garguehos
33740 Arès
05 56 60 34 45

HUÎTRES DE LA RÉGION BRETAGNE

Huîtres creuses fines de Bretagne Nord

Le Gall Jean-Luc - Huîtres et Coquillages
Porz Ar Loc'h
29470 Plougastel Daoulas
02 98 36 63 66
02 98 36 63 69
jeanluc.legall@wanadoo.fr

SCA des huîtres de Prat-Ar-Coum-Ets Madec Yvon
Prat-Ar-Coum
29870 Lannilis
02 98 04 00 12
02 98 04 49 79
ymadec@prat-ar-coum.fr
www.prat-ar-coum.fr

Chaumard Henri
Zone Ostréicole
22610 Lanmodez
02 96 22 87 87
02 96 16 57 29

EARL les Huîtres de Stérec
Terenez
29630 Plougasnou
02 98 72 44 43
02 98 72 34 78

Huîtres creuses spéciales de Bretagne Nord

SCEO Edulis - Céline Maisons
Les Nielles
35350 Saint Méloir des Ondes
02 99 89 16 93
02 99 89 22 44
www.huitresdenysmaisons.com

Les Viviers d'Armor
L'Aurore
35260 Cancale
02 99 89 90 08
02 99 89 82 74
contact@kerber.fr

Huîtres creuses fines de Bretagne Sud

Cailloce Stéphane
Kerinis
56740 Locmariaquer
02 97 57 35 93
02 97 57 43 62
stephane.cailloce@wanadoo.fr

SCP Ets Creneguy
7 chemin de Port Lagaden
56870 Larmor Baden
02 97 57 16 48
02 97 57 14 85
huitrescreneguy@orange.fr

Por er Len
Cardelan
56870 Baden
02 97 57 05 79
02 97 57 08 79
admin@huitres-porerlen.fr
www.porerlen.com

Huîtres creuses spéciales de Bretagne Sud

Cailloce Stéphane
Kerinis
56740 Locmariaquer
02 97 57 35 93
02 97 57 43 62
stephane.cailloce@wanadoo.fr

Larmor Ostrea - Portanguen Anne-Gildas
Larmor
56550 Belz
02 97 55 58 83
tredanek.systeme@wanadoo.fr

Huîtres Belons

SARL les Parcs Saint-Kerber
L'Aurore
35260 Cancale
02 99 89 65 29
02 99 89 82 74
contact@kerber.fr

Coopérative Maritime Conchylicole Cancalaise
6 rue du Vauhariot
35260 Cancale
06 74 79 46 40
le-moalm@wanadoo.fr

SCP Ets Creneguy
7 chemin de Port Lagaden
56870 Larmor Baden
02 97 57 16 48
02 97 57 14 85
huitrescreneguy@orange.fr

HUÎTRES DU BASSIN MÉDITERRANÉEN

Huîtres creuses du Bassin Méditerranéen

Berlhe Jean-Jacques
6 rue Castillon
34200 Sète
06 22 45 45 17
04 67 43 76 43

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*

Produits divers

HUÎTRES

HUÎTRES DU BASSIN MÉDITERRANÉEN

Huîtres creuses du Bassin Méditerranéen

Navarro Marie-José
1 rue du maille
34630 saint-thibery
06 82 43 72 12
marthejo@hotmail.fr

SCEA CGC
Route des Parcs
34340 Marseillan
06 89 15 91 01

Bouchet Patrick - Saveurs Salines
Alpha 1
11 chemin Belle Bouche
34340 Marseillan
06 60 09 18 06
04 67 51 23 64
patrick.bouchet@orange.fr

SARL Etang de Diana
Etang de Diana - BP 1
20270 Aléria
04 95 57 02 53
04 95 57 07 93

Occi-Marée
Route des Parcs
34340 Marseillan
04 67 01 09 10
04 67 01 09 11
contacts@occimaree.com
www.occimaree.com

HUÎTRES DE NORMANDIE

Huîtres creuses Fines de Normandie

EARL Lafosse
5,6 la Cabanor
50560 Blainville sur Mer
02 33 07 07 34
02 33 07 07 34

EARL K'dual Ostreiouest
58 rue de la Mer
50560 Gouville sur Mer
02 33 47 86 28
02 33 47 35 15
kdual.ostreiouest@orange.fr

Ets Christian de Longcamp
La Dune
50310 Lestre
02 33 54 57 15
02 33 54 61 29

Huîtres creuses Spéciales de Normandie

Pourtier Alain, Guy
Base Conchylicole
14450 Grandcamp Maisy
02 31 22 64 58
02 31 22 98 08
pourtier.sarl@wanadoo.fr

Quétier Georges
21 rue du Sémaphore
50230 Agon Coutainville
02 33 47 01 77

Taillepied Eric
80 route de Cherbourg
14230 Isigny sur Mer
02 31 22 09 08
eric.taillepied@wanadoo.fr

Les Huîtres du Moncey - Rucinski André
19 rue de la Mer
50590 Hauteville sur Mer
02 33 45 76 49
andre.rucinski@wanadoo.fr

Vivier Marc
11 rue Paul Poret - BP 5
14114 Ver sur Mer
02 31 92 25 81
02 31 22 94 53
marc-vivier@wanadoo.fr

HUÎTRES DES PAYS DE LA LOIRE

Huîtres creuses Fines de Claires des Pays de la Loire

GAEC Corcaud
Pont n° 6
Polder Nord
85230 Bouin
02 51 49 22 00

Herbert Bernard
Port de la Guittière
85440 Talmont Saint Hilaire
02 51 90 63 50
02 51 20 77 38

Rondenay Matthieu
96 rue des Sables
85230 Beauvoir sur Mer
06 75 60 11 88
02 51 68 05 51
matthieu.rondenay@orange.fr

Huîtres creuses Spéciales de Claires des pays de la Loire

Rondenay Matthieu
96 rue des Sables
85230 Beauvoir sur Mer
06 75 60 11 88
02 51 68 05 51
matthieu.rondenay@orange.fr

HUÎTRES DE LA RÉGION POITOU-CHARENTES

Huîtres Marennes Oléron Fines de Claires

EARL les Claires de Bonsonge
1 avenue Pierre Voyer
17320 Marennes
05 46 85 14 99
05 46 85 27 26

EARL J.M. Massé et Fils - L'Oléronnaise
Prise du Poitou
BP 4
17480 La Château d'Oléron
05 46 47 50 34
05 46 75 80 77
huitres@huitres-oleron.com

Huîtres Marennes Oléron Fines de Claires vertes Label Rouge

Fonteneau François
8 rue du Moulin
17550 Dolus d'Oléron
05 46 47 63 78
05 46 47 64 92

Huître Marennes Oléron Spéciales de Claires

EARL les Claires de Bonsonge
1 avenue Pierre Voyer
17320 Marennes
05 46 85 14 99
05 46 85 27 26

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*

Produits divers

HUÎTRES

HUÎTRES DE LA RÉGION POITOU-CHARENTES

Huître Marennes Oléron Spéciales de Claires

Fonteneau François

8 rue du Moulin
17550 Dolus d'Oléron
05 46 47 63 78
05 46 47 64 92

Huîtres Marennes Oléron Pousses en Claire Label Rouge

EARL les Claires de Bonsonge

1 avenue Pierre Voyer
17320 Marennes
05 46 85 14 99
05 46 85 27 26

HUÎTRES PLATES

Huîtres plates

SARL les Parcs Saint-Kerber

L'Aurore
35260 Cancale
02 99 89 65 29
02 99 89 82 74
contact@kerber.fr

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*